weber Q 100 120 200 220

Guía del propietario del asador de gas

PLACE STICKER HERE

Registre su asador en línea en www.weber.com

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

1. **Corte el gas del aparato.**
2. **Apague las llamas abiertas.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a la compañía de gas o a los bomberos.**

Si no se sigue estas instrucciones podría causar un incendio o una explosión, lo que ocasionaría daños materiales o personales, o incluso la muerte.

ESTE APARATO DE GAS ESTÁ DISEÑADO PARA SER UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE AL AIRE LIBRE EXCLUSIVAMENTE.

⚠ PELIGRO

1. **Jamás deje el aparato funcionando sin vigilancia.**
2. **No almacene cartuchos ni bombonas de propano o butano líquido de repuesto a menos de 3 m (10 pies) de este aparato.**
3. **No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a menos de 8 m (25 pies) de este aparato.**
4. **Si se produjese un incendio, aléjese del aparato y llame a los bomberos de inmediato. No intente apagar un incendio causado por aceite o grasa con agua.**

Si no se sigue estas instrucciones podría causar un incendio,una explosión o quemaduras, lo que ocasionaría daños materiales o personales, o incluso la muerte.

⚠ Este manual de instrucciones contiene información importante y necesaria para el montaje correcto y la utilización segura del aparato.

⚠ Lea y respete todas las advertencias e instrucciones antes de montar y utilizar el aparato.

⚠ Respete todas las advertencias e instrucciones al utilizar el aparato.

⚠ Conserve este manual para consultas futuras.

⚠ADVERTENCIAS

- ⚠ **Siga las instrucciones sobre la conexión del regulador para el tipo de asador de gas correspondiente.**
- ⚠ **No almacene cartuchos ni bombonas de gas de repuesto o desconectados bajo este asador o cerca de él.**
- ⚠ **No coloque la cubierta del asador ni ningún elemento inflamable encima o dentro del área de almacenamiento bajo el asador.**
- ⚠ **Un montaje incorrecto puede resultar peligroso. Siga cuidadosamente las instrucciones de montaje de este manual.**
- ⚠ **Después de un periodo de almacenamiento o sin utilizarlo, compruebe que no haya escapes de gas ni obstrucciones en el quemador del asador de gas Weber antes de ponerlo en funcionamiento. Consulte las instrucciones de este manual para ver los procedimientos correctos.**
- ⚠ **No utilice una llama para comprobar si hay escapes de gas.**
- ⚠ **No ponga en funcionamiento el asador de gas Weber® si hay conexiones de gas con escapes.**
- ⚠ **No debe haber materiales inflamables a menos de una distancia de 60 cm aproximadamente de la parte superior, inferior, posterior o lateral del asador.**
- ⚠ **El asador de gas Weber® no debe dejarse en manos de los niños. Las piezas accesibles del asador pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños lejos del asador mientras esté en funcionamiento.**
- ⚠ **Extreme las precauciones cuando utilice el asador de gas Weber®. Estará caliente durante la cocción o la limpieza, y nunca se debe dejar sin vigilancia ni mover cuando está en funcionamiento.**
- ⚠ **Si los quemadores se salen durante la cocción, apague todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar encender de nuevo la llama de gas mientras observa las instrucciones de "Encendido".**
- ⚠ **No utilice carbón, briquetas ni roca de lava en el asador de gas Weber®.**

2 ADVERTENCIAS (CONTINUACIÓN)

⚠ **Al cocinar, no se incline nunca hacia el asador abierto ni coloque las manos o los dedos en la parte delantera de la caja de cocina.**

⚠ **En caso de producirse llamaradas incontroladas, saque los alimentos fuera de las llamas hasta que se apaguen.**

⚠ **Si se produce fuego de grasa, apague todos los quemadores y deje la tapa cerrada hasta que el fuego desaparezca.**

⚠ **El asador de gas Weber® se debe limpiar con cuidado a intervalos regulares.**

⚠ **Al limpiar las válvulas o los quemadores, no agrande los orificios o las ranuras.**

⚠ **El gas de butano o propano no es gas natural. La conversión o el intento de uso de gas natural en una unidad de butano o propano es peligroso y anulará la garantía.**

⚠ **Los cartuchos o bombonas de gas abollados u oxidados pueden resultar peligrosos y deben ser controlados por el proveedor de gas. No utilice cartuchos o bombonas de gas con válvulas estropeadas.**

⚠ **Aunque los cartuchos o bombonas de gas pueden parecer vacíos, es posible que sigan conteniendo gas. Los cartuchos y bombonas se deben transportar y almacenar en consecuencia.**

⚠ **Bajo ninguna circunstancia debe intentar desconectar el regulador de gas ni ninguno de los accesorios cuando el asador esté en funcionamiento.**

⚠ **Use guantes o manoplas de asar resistentes al calor mientras utiliza el asador.**

⚠ **No utilice este asador a menos que todas las piezas estén en su sitio. La unidad debe estar correctamente montada según las instrucciones descritas en la sección "Instrucciones de montaje" de la Guía del propietario.**

⚠ **No utilice el asador Weber® en maleteros de vehículos ni dentro de coches familiares, transportadores de personas, minifurgonetas o caravanas.**

⚠ **Utilice el regulador que se entrega con el asador de gas Weber®.**

⚠ **Advertencia: Asegúrese de que está al aire libre y lejos de cualquier foco de ignición al cambiar o conectar el cartucho o la bombona de butano o propano.**

⚠ **Q100 - 120** Utilice cartuchos desechables de butano o propano con una capacidad mínima de 430 g y una capacidad máxima de 460 g. El cartucho debe tener una válvula EN417 tal como se muestra en la ilustración. Un tipo de cartucho que se puede utilizar es el cartucho de gas Weber® Baby Q™/Performer®. Otro tipo de cartucho es Primus modelo 2202.

INSTRUCCIONES GENERALES

Si desea realizar preguntas o necesita consejo sobre el asador o un funcionamiento seguro, consulte **www.weber.com®.**

Esta barbacoa de gas Weber® es un aparato portátil de cocción al aire libre. Con la barbacoa de gas Weber® puede hacer al grill, hacer barbacoas, asar y cocer con unos resultados difíciles de obtener con aparatos de cocina interiores. La tapa cerrada produce ese sabor "al aire libre" típico de los alimentos.

La barbacoa de gas Weber® es portátil, por lo que puede cambiarla fácilmente de lugar en el jardín o en el patio. Transportabilidad significa que puede llevarse la barbacoa de gas Weber® con usted cuando se desplace. El suministro de gas butano o propano es fácil de usar y proporciona un mayor control de la cocción que el combustible de carbón.

- Estas instrucciones proporcionan los requisitos mínimos para el montaje de la barbacoa de gas Weber®. Lea las instrucciones detenidamente antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. Un montaje incorrecto puede resultar peligroso.
- No está hecha para que la utilicen los niños.
- Esta barbacoa de gas Weber® está diseñada para su uso con gas butano o propano únicamente. No la utilice con gas natural. La válvula y el regulador son para gas butano o propano exclusivamente.
- No la utilice con combustible de carbón.
- Esta barbacoa de gas Weber® no está hecha para un uso comercial.
- El uso de alcohol o medicamentos recetados o no puede afectar a la capacidad de los consumidores para montar correctamente el aparato o ponerlo en funcionamiento de un modo seguro.
- Esta barbacoa de gas Weber® no está prevista para su uso como calentador y no se debe utilizar nunca con este fin.
- No deje la barbacoa de gas Weber® sin vigilancia. Mantenga a los niños y animales alejados de la barbacoa de gas Weber® en todo momento.
- Compruebe que el área bajo el panel de control y la bandeja inferior están libres de desechos que puedan obstruir el flujo de combustión o el aire de ventilación.
- Cambie el tubo flexible cuando las condiciones nacionales así lo requieran.
- El usuario no debe modificar ninguna pieza sellada por el fabricante.
- Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.

ALMACENAMIENTO O NO USO

- Cuando la barbacoa de gas Weber® no está en uso, se debe DESCONECTAR el cartucho o la bombona de gas y almacenarlo en el exterior en un lugar bien ventilado.
- Se debe comprobar que no haya escapes de gas en la barbacoa de gas Weber® ni obstrucciones en los tubos de los quemadores antes de utilizarla. (Consulte las secciones: "Mantenimiento general y mantenimiento anual".)
- Se debe comprobar igualmente que no haya obstrucciones en la red protectora contra arañas e insectos. (Consulte la sección: "Mantenimiento anual".)

FUNCIONAMIENTO

⚠ **ADVERTENCIA: Esta barbacoa sólo se debe utilizar al aire libre en un área bien ventilada. No la utilice en garajes, cobertizos, cabañas ni en ninguna otra área cerrada.**

⚠ **ADVERTENCIA: La barbacoa de gas Weber® no se debe utilizar bajo un techo combustible sin protección o que sobresalga.**

⚠ **ADVERTENCIA: La barbacoa de gas Weber® no está prevista para su instalación en vehículos de recreo y caravanas, o encima de ellos, ni en barcos.**

⚠ **ADVERTENCIA: No utilice la barbacoa a menos de 60 cm (24 pulgadas) de materiales combustibles, de la parte superior, posterior o lateral del asador.**

⚠ **ADVERTENCIA: Toda la caja de cocina se calienta cuanto está en funcionamiento. No la deja sin vigilancia.**

⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga el cable del suministro eléctrico lejos de las superficies calientes.**

⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga el área de cocción libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, queroseno, alcohol, etc. y otros materiales combustibles.**

⚠ **ADVERTENCIA: No almacene nunca un cartucho o una bombona de propano o butano adicional (de repuesto) debajo de la barbacoa de gas Weber® o cerca de ella.**

⚠ **ADVERTENCIA: Al cocinar, el aparato debe estar en una superficie plana y estable en un área libre de materiales combustibles.**

COCCIÓN

Para encender el asador: Consulte las instrucciones de encendido de este manual del propietario, que están impresas en las mesas desplegables (Q 120, 200, 220) del asador.

Para precalentar el asador: Encienda el asador de gas Weber siguiendo las instrucciones de encendido de este manual del propietario. Cierre la tapa. Precaliente el asador durante 5-10 minutos (en función de las condiciones como la temperatura del aire y el viento).

Nota: El viento y el tiempo pueden requerir un ajuste del botón de control del quemador a fin de obtener la temperatura de cocción correcta.

Si el quemador se sale durante la cocción, abra la tapa, apague el quemador y espere cinco minutos antes de encenderlo de nuevo.

Goteo y grasa: El excedente de goteo y grasa se acumula en la bandeja recogedora de la bandeja inferior deslizante (que se encuentra en la parte inferior del asador). Hay bandejas colectoras Weber desechables que se adaptan a la bandeja recogedora.

⚠ADVERTENCIA: Compruebe que no haya acumulaciones de grasa en la bandeja recogedora ni en la parte inferior del asador antes de cada uso. Elimine el excedente de grasa para evitar que prenda fuego en la parte inferior del asador.

⚠ADVERTENCIA: No mueva el asador de gas Weber® cuando está en funcionamiento o si está caliente.

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA: Apague la barbacoa de gas Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.

Para ver la disponibilidad de las parrillas de cocción de repuesto, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto que se encuentra en nuestro sitio Web. Consulte **www.weber.com®**.

Superficies exteriores - Lave con una solución de agua jabonosa caliente y aclare luego con agua.

⚠PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza para hornos, abrasivos (para cocinas) ni que contengan elementos cítricos o almohadillas de limpieza abrasivas en la barbacoa.

Bandeja inferior deslizante - Elimine el excedente de grasa, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

Parrilla de cocción - Limpie con un cepillo de cerdas metálicas adecuado. Si es necesario, extraiga del asador, lave con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

Bandeja recogedora - Hay bandejas de aluminio desechables o puede forrar la bandeja recogedora con papel de aluminio. Para limpiar la bandeja recogedora, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

Interior de la caja de cocina - Retire los residuos de los tubos de los quemadores con un cepillo. **NO AGRANDE LAS RANURAS DE LOS QUEMADORES (ABERTURAS)**. Lave el interior de la caja de cocina con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

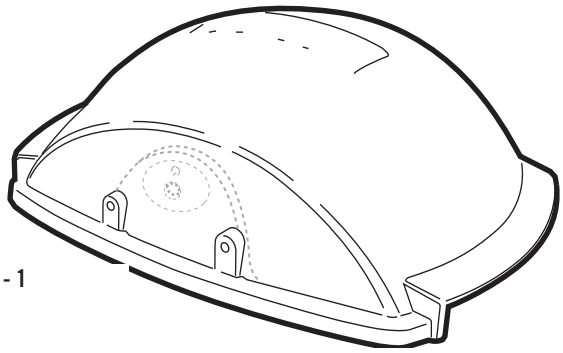
Interior de la tapa - Mientras la tapa está caliente, limpie el interior con papel para evitar que se acumule la grasa. La grasa acumulada que se descascarilla es parecida al descascarillado de la pintura.

Mesas de trabajo giratorias (Q 120, 200, 220) - Lave con un paño suave y una solución de agua jabonosa.

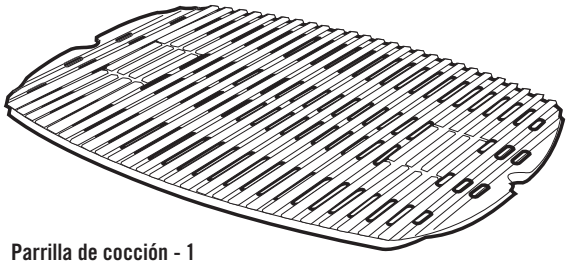
No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcoholes minerales ni xileno. Aclare abundantemente después de la limpieza.

Las mesas de trabajo giratorias (Q 120, 200, 220) **no se deben utilizar como tablas para cortar.**

LISTA DE PIEZAS

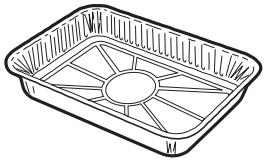


Tapa - 1

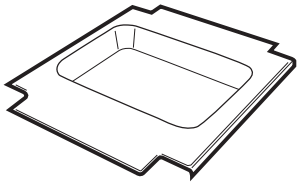


Parrilla de cocción - 1

Botón de control - 1



Bandeja recogedora de gotas desechable - 2



Bandeja recogedora - 1

Pasador de horquilla - 2

Asa - 1

Separador de asa - 2

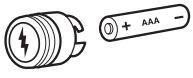
Tornillo de cabeza Phillips para bandeja de acero inoxidable (tornillo de 1/4 - 20 x 1 1/2") - 2

Pasador de bisagra - 2

220

Termómetro - 1

Tuerca alada - 1

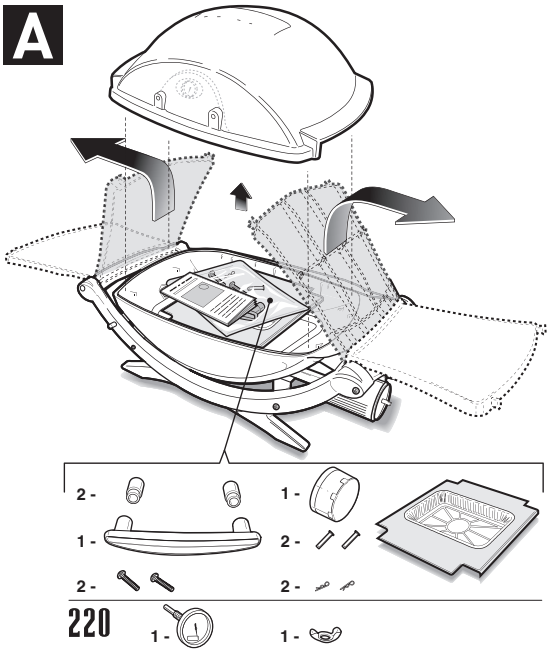


Botón de encendido electrónico - 1

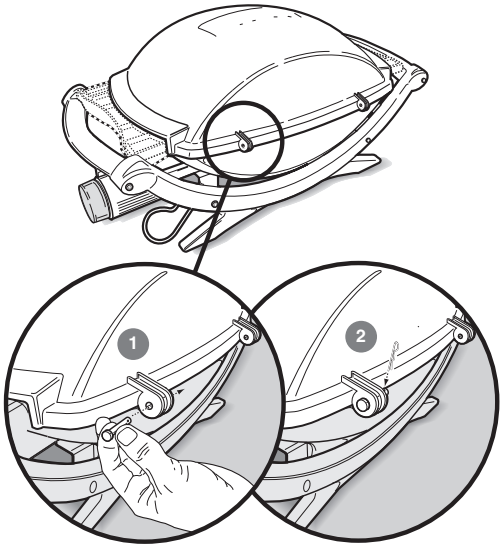
120

4 MONTAJE

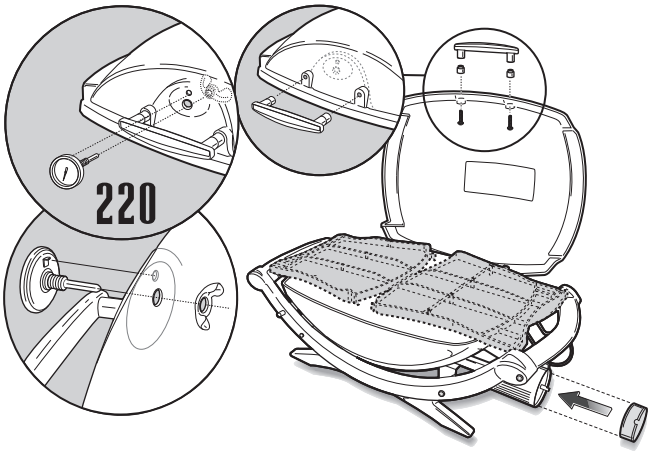
A



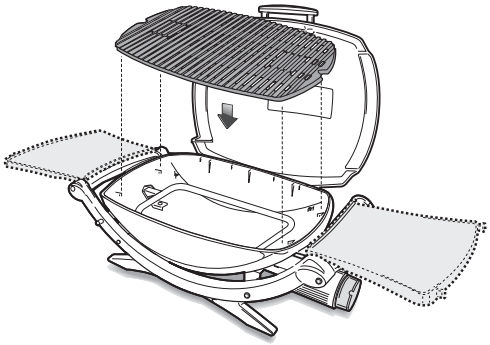
B



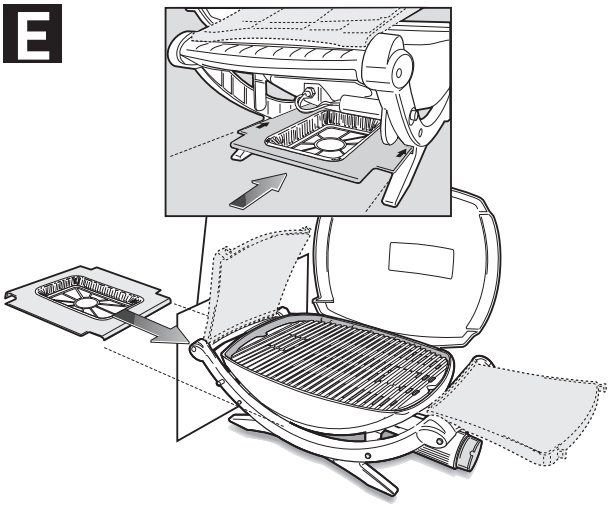
C



D



E



CONEXIÓN DEL CARTUCHO DE BUTANO O PROPANO

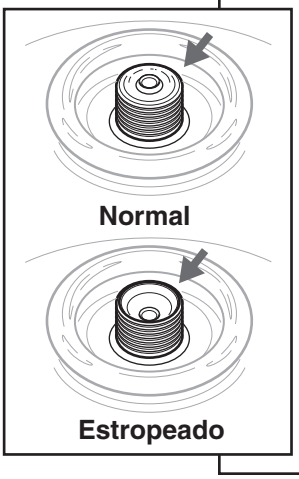
Utilice cartuchos desechables de butano o propano con una capacidad mínima de 430 g y una capacidad máxima de 460 g. El cartucho debe tener una válvula EN417 tal como se muestra en la ilustración. Un tipo de cartucho que se puede utilizar es el cartucho de gas Weber® Baby Q™/Performer®. Otro tipo de cartucho es Primus modelo 2202.

⚠PRECAUCIÓN: Utilice sólo bombonas que están indicadas para combustible de propano o mezcla de butano y propano.

Empuje el cartucho desechable de baja presión dentro del regulador y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede ajustado.

⚠ADVERTENCIA: Ajústelo sólo con la mano. El uso de una fuerza excesiva puede dañar el acoplamiento del regulador y la válvula del cartucho. Esto puede provocar escapes o impedir el flujo de gas.

⚠ El cartucho desechable debe caber en la cesta de soporte.



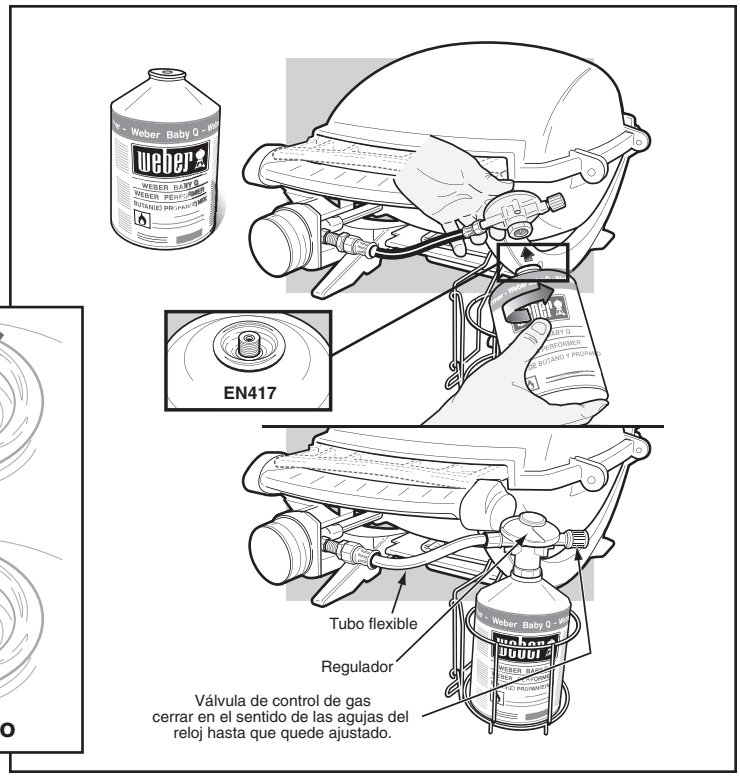
Deberá tener: un cartucho desechable de butano o propano, una solución de agua jabonosa y un trapo o cepillo para aplicarla.

1) Mezcle el agua y el jabón.
2) Abra el control de gas girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3) Compruebe que no haya escapes mojando el accesorio con la solución de agua jabonosa y observando si hay pompas. Si se forman pompas, o si una pompa crece, hay un escape.

En caso de escape, apague el gas y ajuste el cartucho. Encienda de nuevo el gas y vuelva a realizar la comprobación con la solución jabonosa.

Si el escape no se detiene, retire el cartucho. Pruebe con un segundo cartucho; si persiste el escape, retire el cartucho. Póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Consulte **www.weber.com®**. NO UTILICE LA BARBACOA.

4) Una vez finalizadas las comprobaciones de escapes, apague el suministro de gas en su origen y lave las conexiones con agua.


EN417
Tubo flexible
Regulador
Válvula de control de gas cerrar en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede ajustado.

⚠PELIGRO

No utilice una llama abierta para comprobar si hay escapes de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras está comprobando si hay escapes. Las chispas o llamas provocan incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.

⚠PELIGRO

No almacene cartuchos de butano o propano de repuesto debajo o cerca de este aparato.

TUBO FLEXIBLE Y REGULADOR DE REPUESTO

País	Pieza nº
Tubo flexible Bélgica	41421
Tubo flexible/regulador Holanda	41421
Tubo flexible/regulador Grecia/Italia	41421
Tubo flexible/regulador Alemania/Austria	41418
Tubo flexible/regulador España/Dinamarca/ Portugal	41421
Tubo flexible/regulador Suecia	41421
Tubo flexible/regulador Suiza	41421
Tubo flexible/regulador Irlanda	41421
Tubo flexible/regulador Inglaterra	41421
Tubo flexible/regulador Australia	41421
Tubo flexible/regulador Noruega/Finlandia	41421

PAÍS	TIPO DE GAS Y PRESIÓN
Dinamarca, Suecia, Noruega, Finlandia, Inglaterra, Países Bajos, Reino Unido, Francia, España, Portugal, Bélgica, Irlanda, Grecia, Luxemburgo, Italia	**$I_{3B/P}$ - 29 mbares**
Reino Unido, Francia, España, Portugal, Bélgica, Irlanda, Grecia, Luxemburgo, Italia, Suiza	**I_{3+} - 28-30 / 37 mbares**
Alemania, Austria	**$I_{3B/P}$ - 50 mbares**

DATOS DE CONSUMO

	kW (Hs)	g (Hs)
Quemador principal. Máximo	2,8	202

6 INSTRUCCIONES DE GAS: Q 100, 120 (CONTINUACIÓN)

COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS:

1) Conexión entre el regulador y el cartucho de butano o propano.

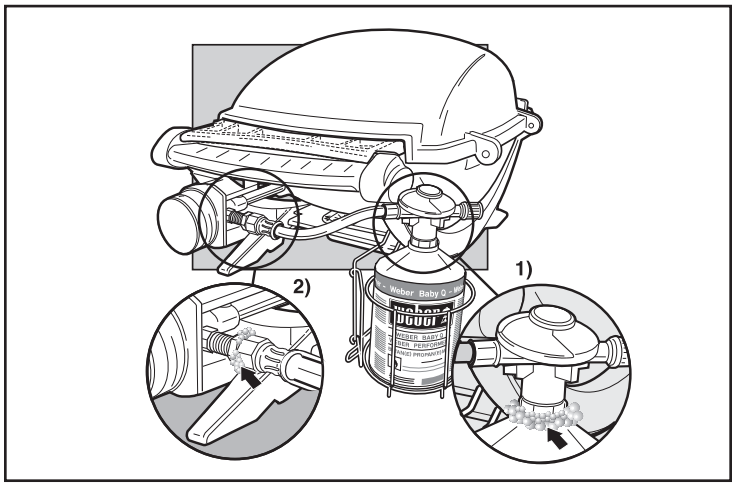
⚠ **ADVERTENCIA: Si hay un escape en la conexión (1), retire el cartucho de butano o propano. No ponga en funcionamiento el asador. Utilice un cartucho de butano o propano distinto y compruebe de nuevo si hay escapes con la solución de agua jabonosa. Si el escape persiste después de reajustar el cartucho de butano o propano, apague el gas. NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO EL ASADOR. Póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Consulte www.weber.com®.**

Compruebe:

2) Las conexiones entre la válvula y el regulador.

⚠ **ADVERTENCIA: Si hay un escape en la conexión (2), apague el gas. NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO EL ASADOR. Póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Consulte www.weber.com®.**

Una vez finalizadas las comprobaciones de escapes, apague el suministro de gas en su origen y lave las conexiones con agua.



INSTRUCCIONES DE GAS: Q 200, 220

CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE BUTANO O PROPANO

Utilice bombonas de butano o propano con una capacidad mínima de 5 kg y una capacidad máxima de 13 kg.

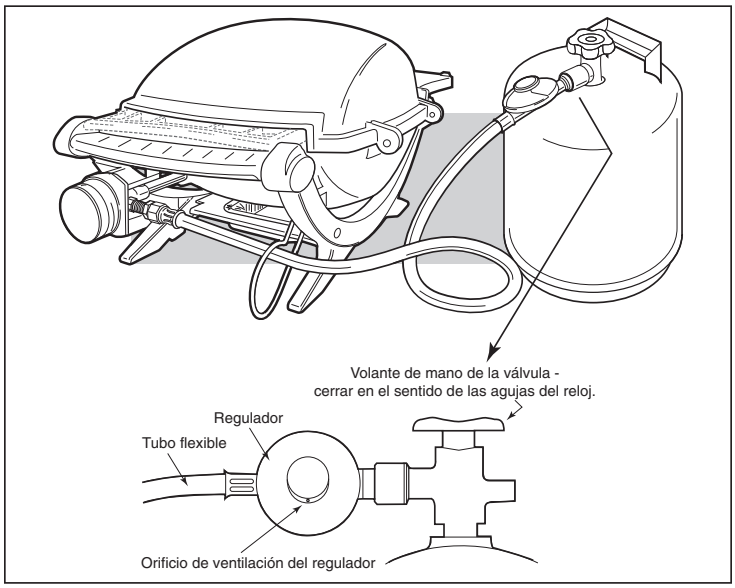
Deberá tener: una bombona de butano o propano, una solución de agua jabonosa y un trapo o cepillo para aplicarla.

Es posible que las ilustraciones del regulador que aparecen en este manual no sean iguales al que utiliza para su barbacoa debido a las distintas reglamentaciones de los países y regiones.

Algunos reguladores se presionan para conectarse y se sacan para desconectarse, otros tienen una tuerca con una rosca hacia la izquierda que se conecta a la válvula de la bombona. Siga las instrucciones de conexión específicas del regulador.

Coloque el regulador de modo que el orificio de ventilación esté orientado hacia abajo.

1) Mezcle el agua y el jabón.
2) Abra la válvula de la bombona.
3) Compruebe que no haya escapes mojando el accesorio con la solución de agua jabonosa y observando si hay pompas. Si se forman pompas, o si una pompa crece, hay un escape.


Volante de mano de la válvula - cerrar en el sentido de las agujas del reloj.
Regulador
Tubo flexible
Orificio de ventilación del regulador

PAÍS	TIPO DE GAS Y PRESIÓN
Dinamarca, Suecia, Noruega, Finlandia, Islandia, Países Bajos, Hungría, República Checa	**$I_{3B/P}$ - 30 mbares**
Reino Unido, Francia, España, Portugal, Bélgica, Irlanda, Grecia, Luxemburgo, Italia, Suiza	**I_{3+} - 28-30 / 37 mbares**
Alemania, Austria	**$I_{3B/P}$ - 50 mbares**

DATOS DE CONSUMO	
Propano/butano	Quemador principal. Máximo
kW (Hs)	3,7
gm (Hs)	264

En caso de escape, apague el gas y ajuste el accesorio. Encienda de nuevo el gas y vuelva a realizar la comprobación con la solución jabonosa.
Si el escape no se detiene, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Consulte **www.weber.com®**. NO UTILICE LA BARBACOA.

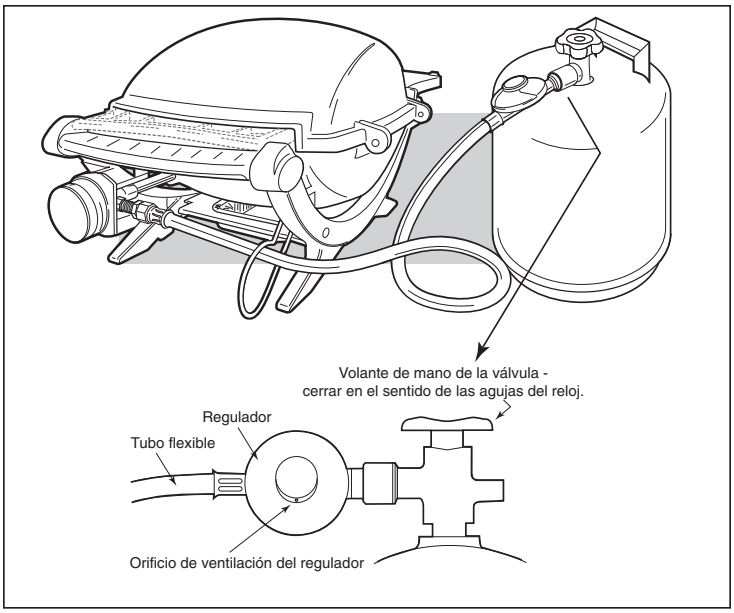
4) Una vez finalizadas las comprobaciones de escapes, apague el suministro de gas en su origen y lave las conexiones con agua.

⚠PELIGRO

No utilice una llama abierta para comprobar si hay escapes de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras está comprobando si hay escapes. Las chispas o llamas provocan incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.

⚠PELIGRO

No almacene bombonas de butano o propano de repuesto debajo o cerca de este aparato.


Volante de mano de la válvula - cerrar en el sentido de las agujas del reloj.
Regulador
Tubo flexible
Orificio de ventilación del regulador

TUBO FLEXIBLE Y REGULADOR DE REPUESTO

País	Pieza nº
Tubo flexible Francia	41638
Tubo flexible Bélgica	41639
Tubo flexible/regulador Holanda	41681
Tubo flexible/regulador Grecia/Italia	41680
Tubo flexible/regulador Alemania/Austria	41679
Tubo flexible/regulador España/Dinamarca/Portugal	41619
Tubo flexible/regulador Suecia	41677
Tubo flexible/regulador Suiza	41676
Tubo flexible/regulador Irlanda	41675
Tubo flexible/regulador Inglaterra	41589
Tubo flexible/regulador Australia	41673
Tubo flexible/regulador Noruega/Finlandia	41619

COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS:

1) Conexión entre el regulador y la bombona de butano o propano.

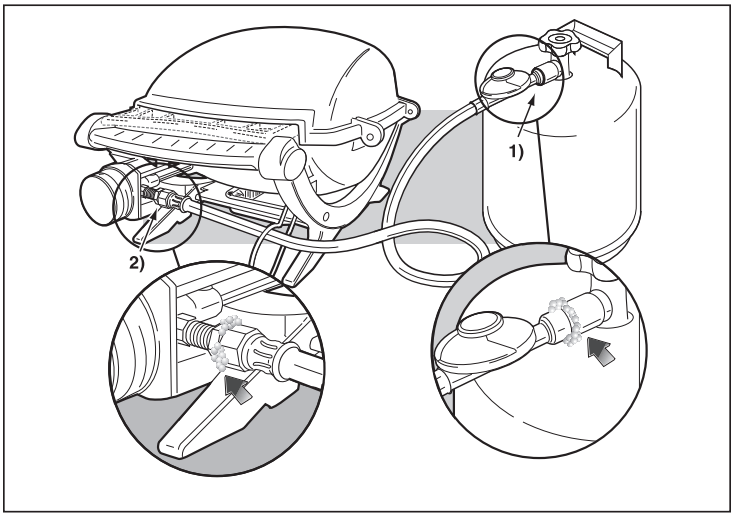
⚠ **ADVERTENCIA: Si hay un escape en la conexión (1), retire la bombona de butano o propano. No ponga en funcionamiento el asador. Utilice una bombona de butano o propano distinta y compruebe de nuevo si hay escapes con la solución de agua jabonosa. Si el escape persiste después de reajustar la bombona de butano o propano, apague el gas. NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO EL ASADOR. Póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Consulte www.weber.com®.**

Compruebe:

2) Las conexiones entre la válvula y el regulador.

⚠ **ADVERTENCIA: Si hay un escape en la conexión (2), apague el gas. NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO EL ASADOR. Póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Consulte www.weber.com®.**

Una vez finalizadas las comprobaciones de escapes, apague el suministro de gas en su origen y lave las conexiones con agua.



8 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

ENCENDIDO

El resumen de las instrucciones de encendido se encuentra en la superficie de trabajo desplegable **(Q120, 200, 220)**.

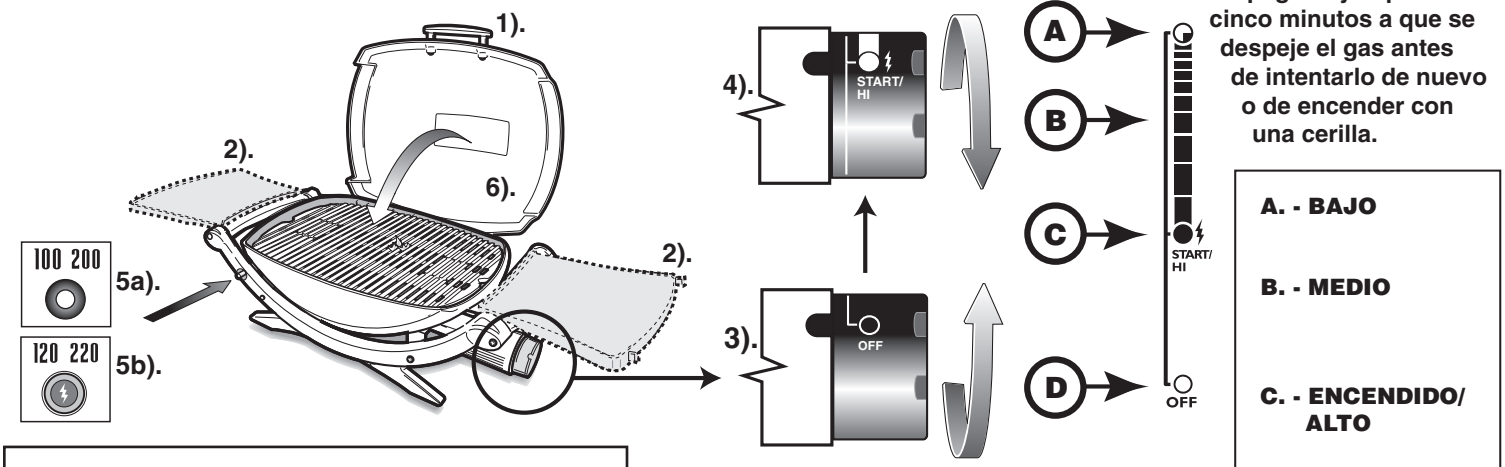
1) Abra la tapa.
2) Despliegue las superficies de trabajo **(Q120, 200, 220)**.
3) Asegúrese de que el mando de control esté apagado. (Presione el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que está en la posición OFF.)

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta. Mantenga la cara y el cuerpo a una distancia de al menos 30 cm (12 pulgadas) del orificio para la cerilla cuando encienda la barbacoa.

Abra la bombona girando la válvula en el sentido contrario a las agujas del reloj **(Q 200, 220)**.

4) Presione el mando de control del quemador y gire hasta START/HI.
5a) Presione el mando de ignición rojo varias veces de modo que haga clic cada vez **(Q100, 200)**.
5b) Pulse el mando de encendido electrónico varias veces. Lo oirá chispear **(Q120, 220)**.
6) Compruebe que el quemador esté encendido mirando a través de la parrilla de cocción. Debería ver una llama.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire el mando de control del quemador hasta la posición de apagado y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo o de encender con una cerilla.



⚠ Precaución: no pliegue las mesas hasta que se haya enfriado la barbacoa (Q120, 200, 220).

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender el quemador de la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

Para apagar
Presione y gire el botón del control del quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de apagado.

ENCENDIDO MANUAL

1) Abra la tapa.
2) Despliegue las superficies de trabajo **(Q 120, 200, 220)**.
3) Asegúrese de que el botón de control del quemador esté apagado.

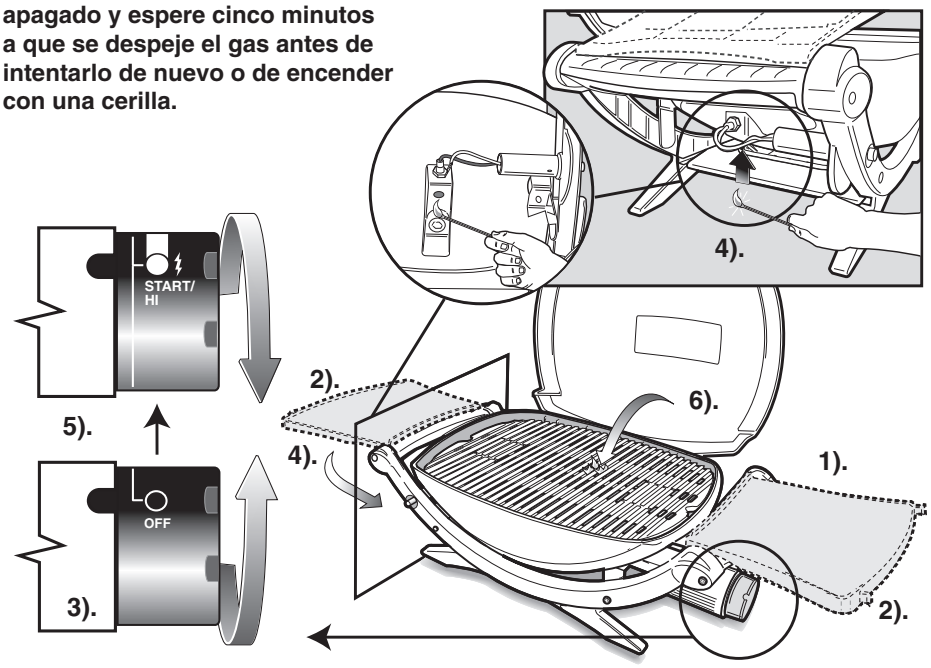
Abra la bombona girando la válvula en el sentido contrario a las agujas del reloj **(Q 200, 220)**.

4) Encienda una cerilla y ponga la llama en el orificio para la cerilla bajo el encendedor.

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre una barbacoa abierta. Mantenga la cara y el cuerpo a una distancia de al menos 30 cm (12 pulgadas) del orificio para la cerilla cuando encienda la barbacoa.

5) Presione el botón de control del quemador y gire hasta START/HI.
6) Compruebe que el quemador esté encendido mirando a través de la parrilla de cocción. Debería ver una llama.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire el botón de control del quemador hasta la posición de apagado y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo o de encender con una cerilla.



⚠Precaución: no pliegue las mesas hasta que se haya enfriado el asador (Q 120, 200, 220).

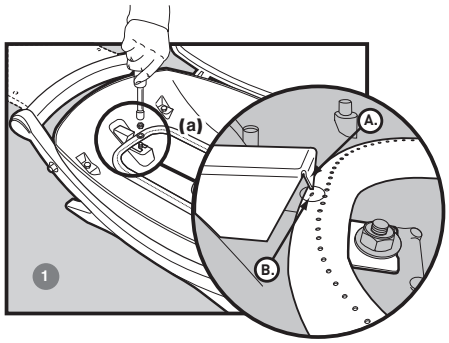
SUSTITUCIÓN DEL TUBO DEL QUEMADOR

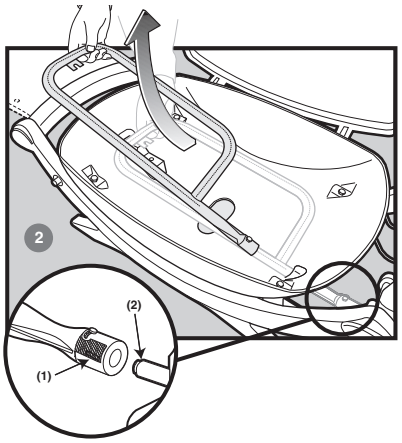
1) El asador de gas Weber® debe estar apagado y frío.
2) Desatornille y retire la bombona o el cartucho de butano o propano del conjunto de la válvula y el regulador.
3) Abra la tapa.
4) Extraiga la parrilla de cocción.
5) Desatornille y retire la tuerca hexagonal de acero inoxidable de 1/4 x 20 pulgadas y la arandela de acero inoxidable que sujetan el tubo del quemador dentro de la caja de cocina **(a)**.
6) Deslice con cuidado el tubo del quemador fuera de la caja de cocina.

⚠**Precaución: las aberturas del quemador (1) deben estar colocadas correctamente sobre los orificios de la válvula (2).**

7) Para volver a instalar el quemador, siga los pasos de 5) a 7) en sentido inverso.

Asegúrese de que el orificio del hueco del encendedor **(A)** está alineado con la etiqueta de flecha **(B)** de la caja del encendedor.



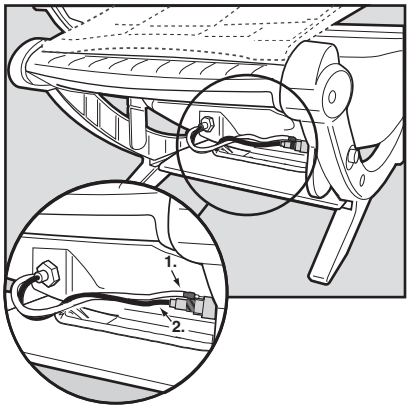


OPERACIONES DEL SISTEMA DE IGNICIÓN (Q100, 200)

Si el sistema de ignición no consigue encender el quemador, enciéndalo con una cerilla. Si el quemador se enciende con una cerilla, compruebe el sistema de ignición.

- Comprueba que los cables de ignición blanco **(1)** y negro **(2)** están correctamente conectados.
- Compruebe que el botón de ignición empuja el encendedor (botón) hacia abajo y vuelve a la posición de arriba.

Si el sistema de ignición sigue sin encenderse, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Consulte **www.weber.com®**.



OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO (Q120, 220)

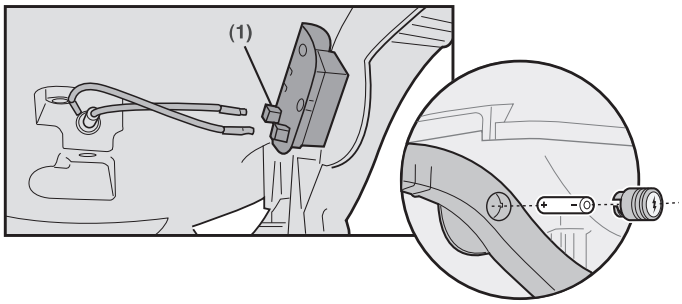
Si el sistema de encendido electrónico no consigue encender el quemador, enciéndalo con una cerilla. Si el quemador se enciende con una cerilla, compruebe el sistema de encendido electrónico.

- Compruebe que los cables de encendido están fijados correctamente a los electrodos encendedores (1) del módulo de encendido.
- Compruebe que el botón de encendido electrónico funciona escuchando y mirando las chispas en el quemador.

SUSTITUYA LA PILA SI ES NECESARIO

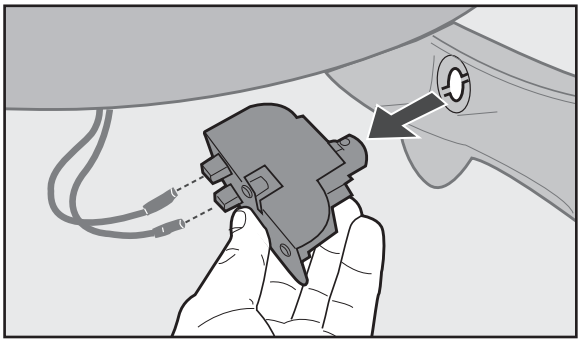
Sólo pilas alcalinas AAA. *Consulte la ilustración:*

Si el sistema de encendido electrónico sigue sin encenderse, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web.Visite www.weber.com®.



CAMBIO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO

Si es necesario cambiar el módulo de encendido, el componente antiguo deberá extraerse y desecharse debidamente. Para más información al respecto, consulte la contraportada.

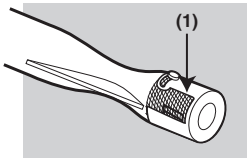


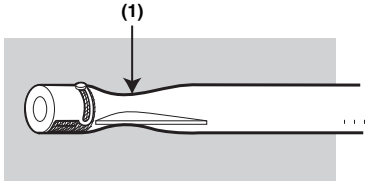
WEBER® RED PROTECTORA CONTRA ARAÑAS E INSECTOS

La barbacoa de gas Weber® , como cualquier otro aparato de gas de uso al aire libre, es un objetivo para las arañas y otros insectos. Pueden anidar en la sección venturi (1) del tubo del quemador. Esto bloquea el flujo normal del gas y puede provocar que el gas refluya fuera del obturador de aire. Puede producirse fuego en el obturador de aire y cerca de él. fuera El obturador de aire del tubo del quemador está equipada con una red protectora de acero inoxidable **(1)** para evitar que las arañas y otros insectos accedan a los tubos de los quemadores a través de las aberturas del obturador de aire.

Se recomienda inspeccionar la red protectora contra arañas e insectos al menos una vez al año. (Consulte la sección "Mantenimiento anual"). Inspeccione y limpie igualmente la red protectora contra arañas e insectos si se produce cualquiera de los síntomas siguientes:

1) Olor a gas junto con llamas en el quemador que aparecen lentas y amarillas.
2) La barbacoa no alcanza la temperatura suficiente.
3) La barbacoa se calienta de modo irregular.
4) No se enciende uno o varios de los quemadores.





⚠ PELIGRO

Si no se corrigen los síntomas, se puede producir un incendio que puede provocar graves daños personales o la muerte, así como daños materiales.

MANTENIMIENTO ANUAL

Inspección y limpieza de la red protectora contra arañas e insectos

Si hay polvo o suciedad en la red protectora contra arañas e insectos, retire el quemador para limpiar la red protectora.

Cepille la red protectora contra arañas e insectos, ligeramente, con un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, un viejo cepillo de dientes).

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie la red protectora contra arañas e insectos con herramientas duras o afiladas. No desplace la red protectora contra arañas e insectos ni agrande las aberturas de la red protectora.

Dé golpes ligeros en el quemador para extraer los residuos y la suciedad del tubo del quemador. Una vez que la red protectora contra arañas e insectos esté limpia, vuelva a colocarla en el quemador.

Si la red protectora contra arañas e insectos se estropea o no se puede limpiar, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Consulte **www.weber.com®**.

PATRÓN DE LLAMA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

El quemador de la barbacoa de gas Weber® viene configurado de fábrica para la mezcla correcta de aire y gas. Se muestra el patrón de llama correcto.

1) Tubo del quemador
2) Las puntas centellean de color amarillo ocasionalmente
3) Azul claro
4) Azul oscuro

Si las llamas no aparecen de manera uniforme en todo el tubo del quemador, siga los procedimientos de limpieza del quemador.

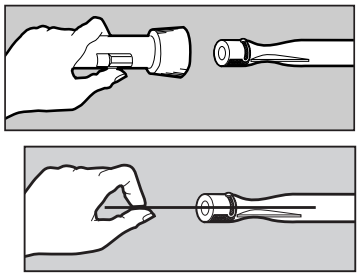
Procedimiento de limpieza del quemador principal

Apague el suministro de gas. Retire el quemador. (Consulte Sustitución del tubo del quemador.)

Mire dentro del quemador con un linterna.

Limpie el interior del quemador con un alambre (se puede utilizar un gancho de ropa enderezado). Compruebe y limpie la abertura de el obturador de aire en el extremo del quemador. Compruebe y limpie el orificio de la válvula en la base de ésta. Utilice un cepillo de cerdas de acero para limpiar el exterior del quemador. Esto es para asegurarse de que todas las ranuras del quemador están totalmente abiertas.

⚠ PRECAUCIÓN: No agrande las ranuras del quemador durante la limpieza.



COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS:

Tras un periodo en el que no se haya utilizado, se recomienda realizar los siguientes procedimientos de mantenimiento para su seguridad.

- Compruebe que el quemador presenta un patrón de llama correcto. Limpie si es necesario siguiendo los procedimientos descritos en la sección "Mantenimiento anual" de este manual.
- Compruebe que no haya escapes en los accesorios de gas.

⚠ ADVERTENCIA: Debe comprobar que no haya escapes de gas cada vez que desconecte y vuelva a conectar un accesorio de gas.

Nota: se han comprobado cuidadosamente todas las conexiones de fábrica para que no tengan escapes de gas. Los quemadores han pasado pruebas de llama. Como medida de seguridad, no obstante, debe volver a comprobar todos los accesorios por si tuvieran escapes antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. El envío y la manipulación han podido aflojar o estropear un accesorio de gas.

⚠ ADVERTENCIA: Realice estas comprobaciones de escapes incluso si la barbacoa ha sido montada por un proveedor o en la tienda en la que lo ha adquirido.

Deberá tener: una solución de agua jabonosa y un trapo o cepillo para aplicarla.

Para realizar estas comprobaciones de escapes, asegúrese de que el quemador está en posición de apagado. Abra el suministro de gas.

⚠ ADVERTENCIA: <u>No encienda</u> el quemador mientras esté comprobando los escapes.

Compruebe que no haya escapes mojando las conexiones con la solución de agua jabonosa y observando si hay pompas. Si se forman pompas, o si una pompa crece, hay un escape.

Nota: como algunas soluciones para la comprobación de escapes, incluida el agua jabonosa, pueden resultar ligeramente corrosivas, se deben aclarar todas las conexiones con agua una vez realizadas las comprobaciones de escapes.

Compruebe:

1) Conexión entre el regulador y el cartucho o la bombona de butano o propano.

⚠ ADVERTENCIA: Si hay un escape en la conexión (1), retire el cartucho o la bombona de butano o propano. No ponga en funcionamiento el asador. Utilice un cartucho o bombona de butano o propano distinto y compruebe de nuevo si hay escapes con la solución de agua jabonosa. Si el escape persiste después de reajustar el cartucho o la bombona de butano o propano, apague el gas. NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO EL ASADOR. Póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Consulte www.weber.com®.

Compruebe:

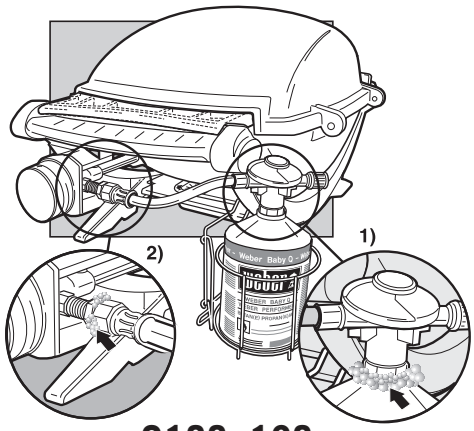
2) Las conexiones entre la válvula y el regulador.

⚠ ADVERTENCIA: Si hay un escape en la conexión (2), apague el gas. NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO EL ASADOR. Póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Consulte www.weber.com®.

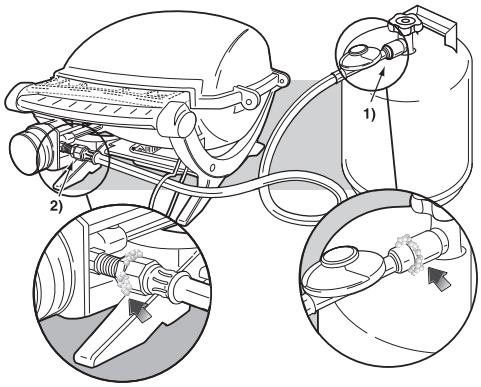
Una vez finalizadas las comprobaciones de escapes, apague el suministro de gas en su origen y lave las conexiones con agua.

⚠ PELIGRO

No utilice una llama abierta para comprobar si hay escapes de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras está comprobando si hay escapes. Las chispas o llamas provocan incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.



Q100, 120



Q200, 220

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	REMEDIO
El quemador arde con una llama amarilla o naranja junto con olor a gas.	Compruebe que no haya obstrucciones en la red protectora contra arañas e insectos Weber®. (Bloqueo de orificios.)	Limpie la red protectora contra arañas e insectos Weber®. (Consulte la sección “Mantenimiento anual”).
El quemador no se enciende o la llama es pequeña en posición alta (HIGH).	¿Está el combustible del cartucho o la bombona de butano o propano gastado o vacío? ¿Se enciende el quemador con una cerilla?	Sustituya el cartucho o la bombona de butano o propano. Si puede encender el quemador con una cerilla, compruebe el sistema de encendido.
Si se producen llamaradas: **⚠PRECAUCIÓN: No forre la bandeja inferior con papel de aluminio.**	¿Precalienta la barbacoa de la manera prescrita? ¿Está la parrilla de cocción revestida con una gruesa capa de grasa quemada?	Límpiela cuidadosamente. (Consulte la sección “Limpieza”). Limpie la bandeja inferior.
El patrón de la llama del quemador es errático. La llama es pequeña cuando el quemador está en posición alta (HIGH). Las llamas no recorren toda la longitud del tubo del quemador.	¿Están limpios los quemadores?	Limpie el quemador. (Consulte la sección “Mantenimiento anual”).
El interior de la tapa parece que se está “pelando”. (Se parece a una exfoliación de pintura.)	La tapa es de aluminio fundido y no está pintada. No puede “pelarse”. Lo que ve es grasa recocida que se ha convertido en carbón y se está descascarillando. **NO SE TRATA DE UN DEFECTO.**	Límpiela cuidadosamente. (Consulte la sección “Limpieza”).
El quemador no se enciende cuando se presiona el botón de ignición.	¿Está colocado el tubo del quemador demasiado lejos de la caja del encendedor?	Compruebe que el tubo del quemador está correctamente colocado sobre la caja de ignición. (Consulte Mantenimiento - “Sustitución del tubo del quemador”)
La llama del quemador no se enciende del todo alrededor del tubo del quemador.	¿Están las ranuras del quemador limpias y totalmente abiertas?	Limpie el quemador. (Consulte la sección “Mantenimiento anual”) Utilice un clip pequeño para desatascar las ranuras sucias.

Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Consulte www.weber.com®.

GUÍA DE ASAR

Debe precalentar el asador antes de cocinar con él. En primer lugar, abra la tapa y siga las instrucciones de encendido. Cierre la tapa y deje que se precaliente el asador durante unos 10 minutos. Entonces, ya estará listo para asar.

Un ligero revestimiento de aceite ayuda a dorar los alimentos de forma uniforme y evita que se adhieran a la parrilla de cocción. Aplique siempre o rocíe con aceite los alimentos y no directamente la parrilla de cocción.

Se recomienda asar con la tapa cerrada. ¿Por qué? Porque reduce las posibilidades de que se produzcan llamaradas, y los alimentos se cuecen antes y de forma más uniforme.

	Corte	Grosor o peso	Tiempo de cocción aproximado
Vacuno	Bistec: filete, cadera o entrecot	2 cm (3/4 pulgadas) de grosor 2,5 cm (1 pulgada) de grosor 2,5 – 3 cm (1 – 1-1/2 pulgadas) de grosor	De 6 a 8 minutos Alto De 8 a 10 minutos Alto De 14 a 16 minutos; muy hecho 10 minutos Alto, asado de 4 a 6 minutos Bajo
	Kebab	2,5 – 3 cm (1 – 1-1/2 pulgadas) cubitos	De 10 a 12 minutos Medio
	Hamburguesa de vaca o empanadilla	2 cm (3/4 pulgadas) de grosor	De 8 a 10 minutos Medio
Cerdo	Chuleta: costilla, lomo o paletilla	2–2,5 cm (3/4 – 1 pulgada) de grosor 3–4 cm (de 1-1/4 a 1-1/2 pulgadas) de grosor	De 10 a 15 minutos; muy hecha 6 minutos Alta, asada de 4 a 8 minutos Bajo De 14 a 18 minutos; muy hecha 8 minutos Alto, asada de 6 a 10 minutos Bajo
	Lomo, deshuesado	2–2,5 cm (3/4 – 1 pulgada) de grosor	De 10 a 12 minutos; muy hecho 6 minutos Alto, asado de 4 a 6 minutos Bajo
	Salchicha		De 25 a 30 minutos Bajo
Aves	Pechuga de pollo, deshuesada y pelada	175 g (6 onzas)	De 8 a 12 minutos Medio
	Pollo, mitad	550 – 675 g (1-1/4 t– 1-1/2 libras)	De 1 a 1-1/4 horas Bajo
	Trozos de pollo, pechuga con hueso/ala		De 30 a 40 minutos Bajo
	Trozos de pollo, pata con hueso/muslo		De 40 a 50 minutos Bajo

Cuando utilice un adobo, una salsa o un glaseado con un alto contenido de azúcar u otros ingredientes que se queman con facilidad, aplíquelo en los alimentos sólo durante los últimos 10 o 15 minutos de cocción.

No olvide cepillar con regularidad la parrilla de cocción y limpiar la bandeja colectora en la parte inferior del asador.

Los cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción siguientes se entienden más como guías que como normas estrictas y rápidas. Los tiempos de cocción se ven afectados por agentes como el viento, la temperatura exterior y el grado de cocción que se desee. Cocine durante el tiempo indicado en la tabla o hasta el grado de cocción que desee, girando los alimentos una vez a mitad del tiempo de cocción. Los tiempos de cocción para la carne de vacuno y el cordero son para un grado de cocción medio, a menos que se indique lo contrario. Deje las chuletas y chuletillas de 5 a 10 minutos antes de trincharlas. La temperatura interna de la carne aumenta de 5 a 10 grados durante este tiempo.

Para obtener más recomendaciones y recetas de asados, visite www.weber.com®.

Pescado y marisco	Pescado, filete o rodaja	3–4 cm (1/4 – 1/2 pulgadas) de grosor 1 – 2,5 cm (de 1/2 a 1 pulgada) de grosor 2,5- 3 cm (de 1 a 1-1/4 pulgadas) de grosor	De 3 a 5 minutos Alto De 5 a 10 minutos Alto De 10 a 12 minutos Alto
	Langostinos		De 2 a 5 minutos Alto
	Pescado, entero	450 g (1 libra) 1 kg (de 2 a 2 1/2 libras)	De 15 a 20 minutos Medio De 20 a 30 minutos Medio

Verduras	Espárragos		De 6 a 8 minutos Medio
	Mazorca de maíz, pelada		De 10 a 12 minutos Medio
	Mazorca de maíz, en farfolla		De 25 a 30 minutos Medio
	Ajo, entero		De 45 a 60 minutos Bajo
	Champiñones: orientales o pequeños		De 8 a 10 minutos Medio
	Champiñones: de castaño, de copa o planos		De 12 a 15 minutos Medio
	Cebolla, rodajas de 1/2 pulgada		De 8 a 12 minutos Medio
	Patatas, rodajas de 1/2 pulgada		De 14 a 16 minutos Medio
	Berenjena, rodajas de 1/2 pulgada		De 8 a 10 minutos Medio

Para validar la garantía, debe registrar el asador en línea en www.weber.com

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garantiza por el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL de este asador de gas Weber® que estará libre de defectos, tanto de material como de fabricación, desde la fecha de compra del modo siguiente:

Piezas fundidas de aluminio,	**5 años**
Piezas termoplásticas/termoendurecibles,	**5 años excluida la atenuación del color**
Todas las demás piezas,	**2 años cuando se montan y ponen en marcha según las instrucciones impresas adjuntas.**

Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O LA FACTURA DE VENTA.
Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, a la satisfacción de Weber, que son defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la hoja de información de contacto que se proporciona con este manual. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados.

Esta garantía limitada no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, o mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual, incluidos, pero sin limitarse a ellos, daños provocados por insectos dentro de los tubos de los quemadores, tal como se establece en este manual del propietario.
El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas rigurosas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada.

No existen otras garantías expresas excepto las aquí establecidas, y cualquier garantía aplicable implícita de comerciabilidad y adecuación está limitada al periodo de cobertura de esta garantía limitada escrita y expresa. En algunas regiones no está permitida la limitación de la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que esta limitación no sea aplicable en su caso.
Weber no se hace responsable de ningún daño especial, indirecto o resultante. En algunas regiones no está permitida la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo que es posible que esta limitación o exclusión no sea aplicable en su caso.
Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir por él ninguna otra obligación o responsabilidad relacionada con la venta, instalación, uso, retirada, devolución o sustitución de su equipo, y no existen declaraciones de este tipo que sean vinculantes para Weber.
Esta garantía se aplica sólo a productos de venta al público.

⚠ ATENCIÓN: Este producto ha pasado pruebas de seguridad y está certificado para su uso en un país específico. Consulte el nombre del país que se encuentra en la caja exterior.

Estas piezas pueden ser componentes que transportan o queman gas. Póngase en contacto con Weber-Stephen Products Co., Departamento de servicio al cliente, para obtener información sobre piezas de repuesto originales de Weber-Stephen Products Co.

⚠ ADVERTENCIA: No intente reparar componentes que transportan o queman gas sin ponerse en contacto con Weber-Stephen Products Co., Departamento de servicio al cliente. Sus acciones, si no sigue las advertencias de este producto, pueden provocar incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.

Este símbolo indica que el producto no se puede desechar en la basura. Para obtener instrucciones sobre cómo desechar correctamente este producto en Europa, visite www.weber.com® y póngase en contacto con el importador especificado para su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con el proveedor para que le indique el nombre, la dirección y el número de teléfono del importador.

Cuando decida desechar o tirar su barbacoa, todos los componentes eléctricos (por ejemplo el motor de la barbacoa, las baterías, el módulo de encendido o las luces para las asas) deberán extraerse y desecharse por separado de la barbacoa, de acuerdo con lo especificado por la Directiva RAEE.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
www.weber.com®

©2008 The following trademarks are registered in the name of Weber-Stephen Products Co., an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A. Australia; Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette, Genesis, Austria; Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, Benelux; Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration, Botswana; Weber, Canada; Smokey Joe, Genesis, China; Kettle Silhouette, Denmark; Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, Finland; Smokey Joe, France; Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Germany; Smokey Joe, Weber, One-Touch, Greece; Smokey Joe, Ireland; Kettle Silhouette, Smokey Joe, Italy; Smokey Joe, Weber, Japan; Smokey Joe, Weber, Korea; Smokey Joe, Weber, New Zealand; Weber, Smokey Joe, Nigeria; Weber, Norway; Smokey Joe, Weber, Portugal; Weber, South Africa: Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration, Spain; Smokey Joe, Weber, Sweden; Kettle Silhouette, Smokey Joe, Switzerland; Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, United Kingdom; Smokey Joe, Weber, Weber One-Touch, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere, Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flamgo, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame, Zimbabwe; Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette.

Printed in U.S.A.